

**UDA STRATEGICA INTERDISCIPLINARE n. 2**

<b>Destinatari</b>	<b>CLASSE 4<sup>^</sup> - ENOGASTRONOMIA</b> servizi di <b>CUCINA E PASTICCERIA</b>
--------------------	---

<b>Titolo Uda</b>	<b>IL GUSTO MODERNO DEL VINTAGE</b>
-------------------	-------------------------------------

<b>Situazione Problema Tema di riferimento dell'UDA</b>	Anche nell'alta ristorazione possiamo rintracciare l'amore per le ricette italiane rivisitate in chiave moderna. Infatti, in ogni cucina di alto livello possiamo assistere ad un vero e proprio ritorno alla semplificazione dei concetti, delle parole che richiamano l'intimo focolare domestico della tradizione, unito ad ingredienti genuini, soprattutto a Km 0.
---	---

<b>Prodotto</b>	<p><b><u>ENOGASTRONOMIA servizi di CUCINA</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Realizzazione di una ricetta della cucina regionale italiana ispirati ai vecchi taccuini della nonna reinterpretati in chiave moderna E con le tecniche di lavorazione innovative, CON l'utilizzo esclusivo di prodotti Made in Italy con marchio di qualità (DOP, IGP, STG)</li> <li>• Realizzazione di brevi filmati promozionali di prodotti MADE IN ITALY con marchio di qualità.</li> </ul> <p><b><u>ENOGASTRONOMIA servizi di PASTICCERIA</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Realizzazione di una ricetta di pasticceria tipica regionale italiana ispirati ai vecchi taccuini della nonna reinterpretati in chiave moderna E con le tecniche di lavorazione innovative, con l'utilizzo esclusivo di prodotti Made in Italy con marchio di qualità (DOP, IGP, STG)</li> <li>• Realizzazione di brevi filmati promozionali di prodotti MADE IN ITALY con marchio di qualità.</li> </ul>
-----------------	---

<p><b>Tempistica</b></p>	<p>1 settimana dal 24/03/2025 al 28/03/2025</p> <p>Ogni C.d.c. potrà valutare, in termini di ore, la quantità e la distribuzione più funzionale</p>
<p><b>Risorse umane</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Docenti interni curriculari e specializzati, assistenti alla comunicazione</li> <li>• Personale interno alla scuola: personale ATA</li> </ul>
<p><b>Quadro Nazionale delle qualificazioni QNQ Italia</b></p>	<p><u>Livello 3 - 4 QNQ</u></p>
<p><b>Codice ATECO</b></p> <p><b>NUP cod. (INAPP)</b></p>	<p><b><u>Attività professionale</u></b> – I 56 Attività dei Servizi di Ristorazione</p> <p><b><u>Figura Professionale:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 5221 Cuochi in alberghi e ristoranti</li> <li>• 5222 Addetti alla preparazione e cottura di cibi</li> </ul>
<p><b>Risultati di apprendimento intermedi, riferiti alle competenze di AREA GENERALE</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b><u>CG2</u></b> - Collaborare attraverso l'utilizzo di tecniche tradizionali ed innovative, alla lavorazione, organizzazione e commercializzazione di prodotti e servizi all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, rispondendo adeguatamente alle mutevoli esigenze del contesto produttivo</li> <li>• <b><u>DA CG5</u></b> - Collaborare alla realizzazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione sulla base delle tradizioni locali, ;</li> <li>• <b><u>CG7</u></b> - Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti affrontando situazioni mutevoli che richiedono adeguamenti del proprio operato.</li> </ul>
<p><b>Risultati di apprendimento intermedi, riferiti alle competenze di AREA DI INDIRIZZO</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b><u>Competenza in uscita n° 2:</u></b> Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione;</li> <li>• <b><u>DA Competenza in uscita n°5:</u></b> Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative</li> <li>• <b><u>Competenza in uscita n° 7:</u></b> Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.</li> </ul>

<p><b>Competenze riferite all'insegnamento trasversale dell'Educazione Civica</b> (allegato C - D.M. 35/2020)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale</li> </ul>
---	--

<p><b>Competenze chiave Europee</b> (Raccomandazione del Consiglio dell'Unione Europea del 22/5/2018)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Competenza alfabetica funzionale;</li> <li>• Competenza multilinguistica;</li> <li>• Competenza digitale;</li> <li>• Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare</li> </ul>
---	---

<p><b>Competenze per asse</b></p>	<p><b>ASSE DEI LINGUAGGI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Gestire l'interazione comunicativa, orale e scritta, con particolare attenzione al contesto professionale e al controllo dei lessici specialistici.</li> <li>○ Utilizzare la lingua straniera per produrre semplici e brevi testi orali e scritti utilizzando il lessico specifico, per descrivere situazioni e presentare esperienze e per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni</li> </ul> <p><b>ASSE STORICO-SOCIALE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali</li> </ul> <p><b>ASSE MATEMATICO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi</li> </ul> <p><b>ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO- PROFESSIONALE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Applicare correttamente ai diversi alimenti le tecniche di cottura, comprese quelle innovative;</li> <li>○ Comprendere le trasformazioni chimico-fisiche che avvengono nella manipolazione e cottura degli alimenti;</li> <li>○ Elaborare con buona autonomia operativa piatti di cucina nazionale</li> </ul>
-----------------------------------	---

<p><b>Prerequisiti</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Categorie lessicali di base relative ai diversi insegnamenti coinvolti;</li> <li>• Strutture di base di morfosintassi in italiano e nelle lingue straniere;</li> <li>• Ruoli gerarchici e struttura dei reparti;</li> <li>• Le diverse tipologie di fonti storiche;</li> <li>• Le periodizzazioni fondamentali della storia regionale;</li> <li>• Studio e conoscenza delle normative sui marchi di qualità</li> </ul>
----------------------------	---

Contenuti disciplinari	<u>A SCELTA DEL CONSIGLIO DI CLASSE</u>
------------------------	---

<b>Metodologia e strumenti</b> (integrabili dal C.d.c)	<p><u>Metodologie</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Lezione frontale (per spiegare l'Uda, introdurre le attività, presentare i contenuti)</li> <li>○ Gruppi di lavoro e <i>cooperative learning</i></li> <li>○ Lavoro individuale</li> <li>○ Sollecitare brainstorming (metodo decisionale di dibattito e confronto)</li> <li>○ <i>Learning by doing</i> (metodologia dell'apprendere facendo)</li> <li>○ Attività in laboratorio d'informatica</li> <li>○ Attività laboratori linguistici</li> <li>○ Visione di filmati</li> <li>○ Condivisione in assetto circolare</li> <li>○ Giochi di ruolo</li> <li>○ Scuola scomposta</li> <li>○ <i>Peer to peer</i></li> <li>○ <i>Debate</i></li> </ul> <p><u>Strumenti</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Materiale didattico e informativo (foto, immagini, ...)</li> <li>○ Dizionari</li> <li>○ Internet</li> <li>○ Monitor interattivo</li> <li>○ Stampante</li> <li>○ ... ..</li> </ul>
---	---

<b>Piano di lavoro UdA</b> (suscettibile di modifiche da parte del C.d.c.)	<p><b>Fase 1 - Presentazione dell'UdA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Condivisione del percorso e degli obiettivi dell'UdA</li> <li>- Divisione in gruppi di lavoro (prof.ssa /prof. coordinatrice/coordinatore)</li> </ul> <p><b>Fase 2 - Percepire</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Presentazione dei contenuti disciplinari funzionali e/o da supporto al percorso UdA</li> </ul> <p><b>Fase 3 - Rappresentare</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ricerca e raccolta delle informazioni per la produzione del prodotto</li> </ul> <p><b>Fase 4 - Creare</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Attività laboratoriali: fase tecnico - operativa per la realizzazione del prodotto (tutte le discipline daranno il loro supporto in termini di ore)</li> </ul> <p><b>Fase 5 - Condividere</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Presentazione del prodotto</li> </ul>
---	---

<b>Valutazione</b>	<p>Criteri di valutazione di processo (vedasi griglia)</p> <ul style="list-style-type: none"><li>● Interesse</li><li>● Partecipazione</li><li>● Collaborazione</li><li>● Impegno</li><li>● Ascolto</li></ul> <p>Criteri di valutazione di prodotto (vedasi griglia)</p> <ul style="list-style-type: none"><li>● Aderenza alla consegna</li><li>● Correttezza delle informazioni</li><li>● Completezza</li><li>● Originalità</li></ul>
--------------------	---

<b>Autovalutazione</b>	<p>Le/Gli allieve/i, tramite l'autovalutazione, sono chiamati a valutare il risultato del percorso.</p> <p>L'autovalutazione dovrà essere compilata dalle/dagli allieve/i alla fine del percorso.</p> <p>(vedasi scheda allegata)</p>
------------------------	---

<p><b>Per un insegnamento inclusivo dell'UDA</b></p>	<p><b>Principi fondamentali</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Aver cura del clima emotivo del gruppo classe. Ciò, perché la componente emotiva condiziona la disponibilità all'apprendimento, in tutte le persone.</li> <li>2. Presentare a tutto il gruppo classe gli argomenti, sviluppando un percorso didattico basato sulla gradualità e la multicanalità, perché ogni persona si attiva in maniera diversa a seconda dello stimolo con il quale viene in contatto.</li> <li>3. Dare a tutti gli alunni la possibilità di dimostrare ciò che hanno appreso attraverso varie modalità: scritte, orali, grafiche, audio visive, esperienziali.</li> </ol> <p><b>Queste tre indicazioni possono essere rese concrete attraverso:</b></p> <p><u>Clima emotivo</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Attività di promozione del gruppo in quanto tale, quali ad esempio: momenti di negoziazione e condivisione delle regole comuni, o di valutazione dello stato della coesione del gruppo;</li> <li>○ Insegnamento <i>peer to peer</i> e attività di <i>cooperative learning</i>.</li> </ul> <p><u>Gradualità e multicanalità</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ <i>Task analysis</i>: analisi e scomposizione dell'argomento da proporre, con l'individuazione, da parte dell'insegnante di sostegno o all'autonomia delle prenosce da verificare ed eventualmente introdurre al gruppo, in modo che poi si possa accedere alle successive fasi dello sviluppo dell'argomento.</li> <li>○ Proposta di attività didattiche sempre riferite al concreto</li> <li>○ Ampio utilizzo di mappe con parole chiave, video, <i>brainstorming</i></li> <li>○ Momenti individuali per fissare le conoscenze</li> </ul> <p><u>Variare le modalità di verifica</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Scelta degli obiettivi personalizzati e dei sotto – obiettivi da valutare per gli alunni della classe che fruiscono di una programmazione</li> </ul>
--	---

	<p>personalizzata PDP (per alunni BES) e PEI per alunni con disabilità.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Scelta tra le modalità di verifica scritta: mapping, matching (abbinamento di parole ed immagini), domande chiuse, domande aperte, esercizi per applicare regole...altre strategie sperimentate dapprima in classe</li> <li>○ Scelta tra le modalità di verifica orale: esposizione con mappa, esposizione con slide, conduzione di un'attività, svolgimento di esercizi per applicare le regole.</li> </ul> <p><b>Autovalutazione inclusiva:</b> autovalutazione con l'utilizzo degli emoticons (vedasi scheda allegata)</p>
--	--

In allegato:

- Rubrica di autovalutazione dello studente
- Autovalutazione per un insegnamento inclusivo
- Griglia di valutazione di processo, del prodotto, della consapevolezza metacognitiva